



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Implementação do Sistema HACCP numa
Gelataria de Produção Artesanal**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carina Sofia Duarte Rijo



CASTELO BRANCO

2008

INDICE GERAL

Indice de figuras.....	iii
Indice de tabelas.....	iv
Resumo.....	v
Abstract.....	vi
Terminologia/Glossário.....	vii
Lista de abreviaturas.....	ix
Lista de anexos.....	x
1. Introdução.....	1
2. Gelado.....	3
2.1. Definição.....	3
2.2. Denominação de venda dos gelados alimentares.....	3
3. A empresa "Ice It".....	4
3.1. Política de Segurança Alimentar na "Ice It".....	4
3.2. Verificação dos Pré-requisitos.....	5
3.2.1. Estabelecimento: Design e instalações.....	5
3.2.2. Programa Pré-Requisitos da empresa "Ice It".....	7
3.2.2.1. Higiene Pessoal.....	8
3.2.2.2. Boas Práticas de Higiene.....	8
3.2.2.2.1. Recepção.....	9
3.2.2.2.2. Armazenamento.....	9
3.2.2.2.3 Venda.....	9
3.2.2.3. Limpeza e Desinfecção das Instalações e do Equipamento.....	9
3.2.2.3.1. Cuidados Gerais.....	9
3.2.2.3.2. Armazenagem de Produtos de Limpeza.....	10
3.2.2.3.3. Plano de Higiene da zona de Produção.....	10
3.2.2.3.4. Registos de Limpeza.....	10
3.2.2.3.5. Registo de Avaria de Equipamento.....	11
3.2.2.4. Controlo de Pragas.....	11
3.2.2.5. Qualidade da Água.....	11
3.2.2.6. Tratamento de Resíduos.....	11
3.2.2.7. Rastreabilidade.....	12
3.2.2.8. Matérias-Primas.....	12
3.2.2.9. Materiais de Embalagem.....	13
3.2.2.10. Formação.....	13

4.	Desenvolvimento de um plano HACCP específico para a produção do gelado de “Ferrero Rocher”	15
4.1.	Etapas preliminares	15
4.1.1.	Âmbito	15
4.1.2.	Equipa HACCP	15
4.1.3.	Descrição do Produto e do Processo	16
4.1.4.	Identificação do uso pretendido do produto	18
4.1.5.	Fluxograma	19
	4.1.5.1 Recepção e Armazenagem da matéria-prima à temperatura ambiente e recepção de materiais de embalagem	21
	4.1.5.2. Pesagem e Mistura (Base + Leite + Açúcar)	22
	4.1.5.3. Pasteurização	23
	4.1.5.4. Maturação	24
	4.1.5.5. Mistura da pasta <i>Donatella</i>	23
	4.1.5.6. Produtora	23
	4.1.5.7. Decoração	23
	4.1.5.8. Túnel de congelação	24
	4.1.5.9. Pesagem e Exposição	24
	4.1.5.10. Empratamento	24
4.2.	Plano HACCP	24
4.2.1.	Identificação do Perigos e suas Medidas Preventivas	24
	4.2.1.1. Perigos Microbiológicos	24
	4.2.1.2. Perigos Químicos	28
	4.2.1.3. Perigos Físicos	28
	4.2.1.4. Alergenos	29
4.2.2.	Identificação dos Pontos Críticos	34
4.2.3.	Estabelecimento de limites críticos, Monitorização e Acções Correctivas para cada PCC	38
4.2.4.	Documentação do Sistema	40
4.2.5.	Verificação do Sistema / Auditorias	41
5.	Considerações finais	42
6.	Bibliografia	44
	Agradecimentos	
	Anexo	

RESUMO

Os Gelados Alimentares devem ser produzidos de acordo com as boas práticas de higiene tal como boas práticas de produção de acordo com as regras gerais de higiene para géneros alimentícios.

O gelado é o resultado da composição de vários ingredientes misturados e posteriormente aquecidos, arrefecidos e congelados.

Consoante a sua composição, o gelado pode ser definido como gelado de leite ou gelado de fruta. É um produto destinado ao consumo imediato, sem qualquer processamento pelo consumidor.

A marca “*Ice It*” devido à sua pequena área de produção, rotatividade de colaboradores e dependência de factores externos, não cumpria todas as condições higieno-sanitárias contempladas no Código de Boas Práticas de Fabricação e não possuía um Sistema de Segurança Alimentar.

No decorrer do trabalho de estágio, adoptou-se um Código de Boas Práticas de Fabrico e a implementação de um Sistema de Segurança Alimentar no estabelecimento. Criaram-se registos das operações realizadas na loja, tal como, da produção, do túnel de congelação, das temperaturas, da recepção das mercadorias e fichas técnicas de produção. Para além disso, criou-se um plano de higienização para a loja.

Identificaram-se os Pontos Críticos de Control no processo de produção do gelado “*Ferrero Rocher*”, estabeleceram-se os seus limites críticos, a sua Monitorização e acções correctivas.

Palavras-Chave: Gelado; *Ice It*; HACCP.